BOLO DE ANIS-ESTRELADO

INGREDIENTES

4 ovos

120 ml de leite morno

100 ml de óleo

1 e 1/2 xícara de açúcar

10 gotas de essência de baunilha (opcional)

1 colher (sopa) de essência de anis-estrelado

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de amido de milho

10 g de fermento químico

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador (em potência máxima) por 5 minutos os ovos, o açúcar, o leite morno, o óleo, a essência de baunilha, a essência de anis-estrelado e a pitada de sal

Deixe até que a mistura fique fofa e bem clara e o açúcar esteja bem dissolvido

Em um recipiente separado, peneire a farinha de trigo e o amido de milho

Ainda no liquidificador acrescente de uma só vez a farinha com o amido de milho peneirados, batendo pouco, apenas para misturar os ingredientes

Quando a mistura estiver bem homogênea, acrescente ainda no liquidificador o fermento químico e bata rapidamente até misturá-lo bem

Coloque em uma forma retangular untada e enfarinhada

Bata levemente uma ou duas vezes, para retirar o ar

Leve ao forno preaquecido a 180º C por aproximadamente 45 minutos

Quando espetar um palito de dente e ele sair limpo, está pronto

Espere esfriar e corte em cubinhos ou pequenos retângulos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13982-bolo-de-anis-estrelado.html